L’équipe ICV Provence vous souhaite la bienvenue à la Matinée technique

Matinée technique «De la Vigne au Verre» 2016

Centre Œnologique de Provence

Golf de Barbaroux, Brignoles

Vendredi 17 Juin 2016 – 9h00

9h00 - Café de bienvenue

9h30 – Début des conférences

Lever de rideau sur les démarches RSE :**
(QUALITE-RSE) Sébastien NARJOUD
Consultant RSE, GROUPE ICV
**Responsabilité Sociétale des Entreprises

ICV 1946-2016 : 70 ans d'expertises et d'innovations. L'aventure continue !
(INTRODUCTION) Laurence HUGOU,
Directeur ICV Provence

La perspective Rosés « de Garde » en Provence
1er état des lieux
(RECHERCHE / EXPERIMENTATION)
Laure CAYLA, IFV Pôle National Rosé
Centre du Rosé, Vidauban

ECOPHYTO : Mise en perspective des pratiques de 9 fermes viticoles en conventionnel, Bio et Durable
(VITICULTURE) Jean Jacques BALIKIAN
Directeur de l'Association des Vignerons de la Ste Victoire

Clos Cibonne, « Tibouren de garde» depuis 1930 (TEMOIGNAGE) M. Claude DEFORGES
Vigneron, propriétaire du Clos Cibonne, Le Pradet

Le succès d'Estandon Légende
(TEMOIGNAGE) Gaétan HAWADIER
Directeur marketing, Estandon Vignerons

Le QOQCP* de l'ACIDIFICATION
(OENOLOGIE) Daniel GRANES
Directeur Scientifique, GROUPE ICV
*Quoi, Quand, Où, Comment, Pourquoi?

12h15 – Dégustation Rosés « de garde » et Bulles de Limoux *(fêtons nos 70 ans!)*

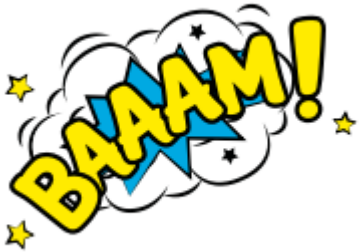
13h00 - « Menu du marché » sur la Terrasse

1946 / 2016 : L'AVENTURE CONTINUE !

Au service des entreprises viti-vinicoles

DEPUIS 70 ANS

L'AVENTURE CONTINUE !



www.icv.fr

Union coopérative de services, le Groupe ICV siège à Montpellier

CA = 15,5 Millions d'€

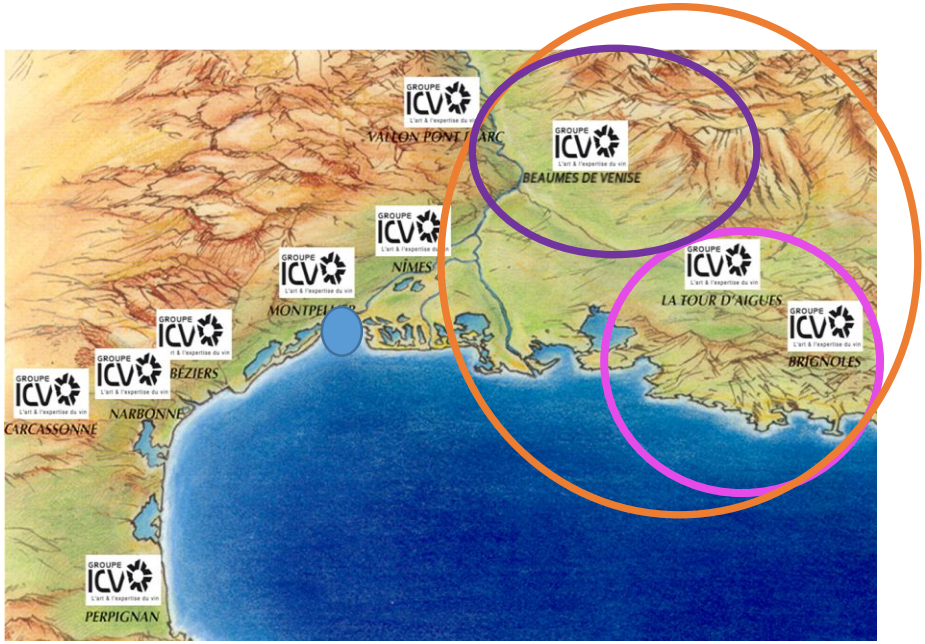
150 collaborateurs dont 70 ingénieurs et oenologues sur **10 implantations**.
Mutualisation des services généraux :
Direction scientifique, R&D, RH, informatique, qualité, comptabilité, formation, marketing et communication.

2016 : Création du Secteur Vallée du Rhône & Provence

NOUVEAU!

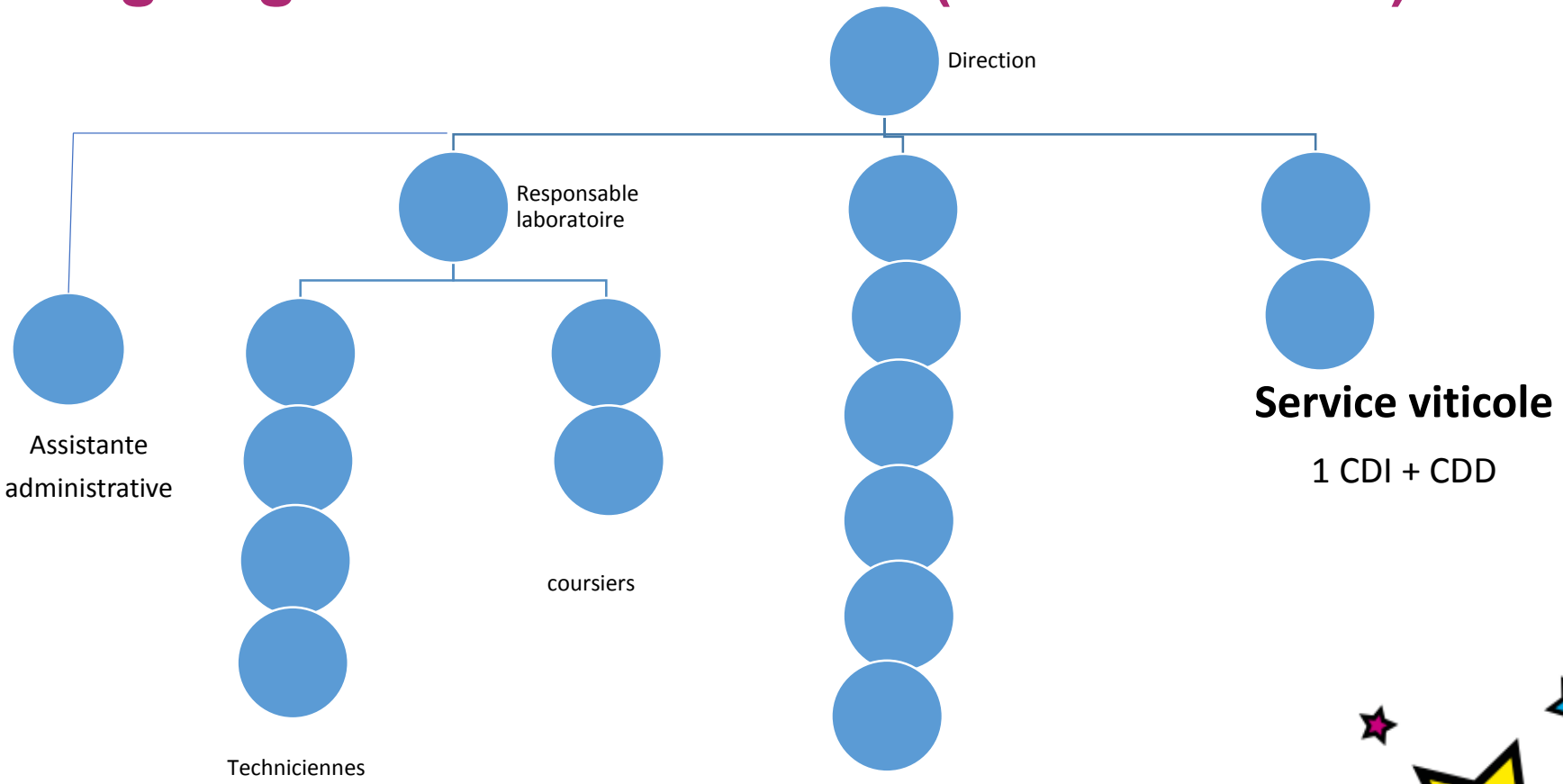
Le Centre Œnologique de la Vallée du Rhône 14 p dont 7 consultants répartis sur *Vaucluse, Drôme, Gard (Rive droite du Rh.).*

Le Centre Œnologique de Provence
16 p dont 8 consultants répartis sur *Var, BdR, Lubéron Sud, Alpes.*



Les 10 implantations de la façade méditerranéenne et de la Vallée du Rhône

L’organigramme des centres (ex : Provence)



Service analyse et collecte

7 personnes + CDD

Service œnologie

6 consultants

Service viticole

1 CDI + CDD

Nos clients (conseil, analyses, formation, biotech)

- 250 caves coopératives (63 en Provence)
- 1500 domaines et négociants (150 en Provence)
- prestataires de la filière (œnologues indépendants, conditionneurs …),
- organismes professionnels (Chambres Agri, OI, ODG, Interprofessions ….),

En France et à l'étranger.

Une ouverture sur le monde

Nos partenaires et nos missions nous amènent à parcourir les grandes régions viticoles du monde.

Actif avec nos partenaires

Actif dans un réseau d'organismes de recherche et d'expérimentations (INRA, IFV, Centre du rosé …), de centres d'enseignement et de recherche (SUPAGROMontpellier, ISARA Lyon, ESA Purpan, DNO, Lycées Agricoles…), de partenaires (Cluster LR et Provence …) et de prestataires (Terranis, Accès vert …).

L'art & l'expertise du vin

Nos Ambitions et nos Valeurs …

- **Faire progresser les producteurs : leurs objectifs sont les nôtres,**
- **Mettre en réseau nos compétences internes, Transférer les compétences par le conseil et la formation,**
- **Rien au dessus des intérêts des clients, équité de traitement,**
- **Intelligence relationnelle: empathie, courtoisie, convivialité, respect de la concurrence, respect du travail des autres,**
- **Sens du devoir : éthique, conscience professionnelle, respect de la règlementation,**
- **Donner du sens : un questionnement permanent sur le pourquoi, et pour quoi faire ? Se sentir utile.**

70 ANS

D'EXPERTISES ET D'INNOVATIONS...

...EN QUELQUES REPÈRES

1946

L'ICV développe le concept de « vinification rationnelle » et vulgarise les pratiques de levurage et de sulfitage accompagnées d'un suivi analytique

1965

L'ICV expérimente les « procédés de chauffage de la vendange »

1966

L'ICV met à disposition des caves les premières « bactéries de fermentation malolactique »

1975

L'ICV développe la sélection au terroir

1977

L'ICV généralise l'utilisation des Levures Sèches Actives

1979

Sélection de la levure K1 marquée (1ère levure marquée) brevet ICV-INRA

1984

Conception et développement de Raisytis®, appareil d'évaluation de l'état sanitaire de la vendange (brevet conjoint ICV-INRA-SERES-SODIMEL)

2000

L'ICV publie sa méthodologie d'Analyse Sensorielle Descriptive Quantifiée (ASDQ)

Caractérisation œnologique de nouveaux cépages : Marselan, Caladoc...

2001

L'ICV inaugure sa nouvelle Cave expérimentale

2006

Maîtrise de l'Ochratoxine et Indice OTA

Mise en place du dispositif Cap sur le développement durable, à l'origine de la marque VDD

2007

Sélection d'un nouveau moyen de lutte contre les *Brettanomyces* : Kiofine-B®

2009

Pilotage du vignoble par utilisation de l'imagerie aérienne (Oenoview®)

LALVIN ICV OKAY®

2010

Mise sur le marché de la levure ICV Okay à partir des travaux ICV / Lallemand, brevet INRA

2011

Déploiement d'une méthode de dosage de l'éthanal

2011

Le GIE ICV-VVS est agréé au titre du Crédit d'Impôt Recherche

2013

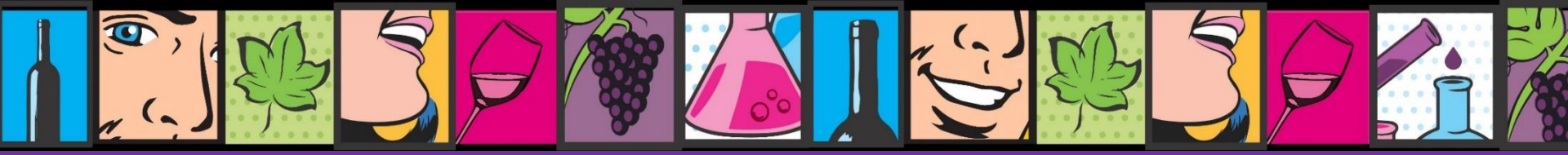
Mise au point d'outils de caractérisation de l'aptitude au contact alimentaire des matériaux

Rédaction par l'ICV du Guide Technique sur les cépages résistants (panorama européen)

VIGNERONS DEVELOPPEMENT DURABLE

FONDATION DE L'INSTITUT COOPERATIF DU VIN

Les représentants des caves coopératives de POUSSAN, PRADES-le-LEZ, MEZE, MONTAUD, MONTBAZIN, CRUZY, CORNONSEC, COURNONTERRAL, CERS, ASSAS, CASTELNAU-de-GUERS, MONTPELLIER, POMEROLS, ADISSAN, VERGEZE, et CONGENIES (Gard) et le Président de l'Union Régionale des Caves Coopératives du Midi, se sont réunis successivement, 7, rue de Verdun à MONTPELLIER, le 4 juin et le 18 juin 1946 à 14 heures, pour fonder l'Institut Coopératif du vin.



Evolution du métier de conseil à l'ICV …

1946 : L'objectif : des vins loyaux et marchands sans sucres ni volatile. Maîtriser les fermentations !

1955 : le diplôme National d'œnologue (DNO)
Naît à Montpellier. Création des laboratoires d'œnologie.
Œnologue : un règne de 40 ans !

1996 : les spécialistes entrent en scène ! Forte amélioration des connaissances de base des techniciens du vin. Service qualité (1994), conditionnement (1996), viti (1999), formation (2003)

2016 l'aventure continue … des consultants généralistes développant des « spécialités », et à côté des experts. Canaliser une information croissante et la transférer aux producteurs.

La sélection des levures dans notre histoire …

1979 : effet KILLER !

ICV sélectionne une levure de compétition

2013 : baisser les sulfites !

ICV sélectionne « la 1ère » levure faible productrice de SO2

Deux partenariats historiques avec l'INRA, SupAgro et Lallemand

L'aventure continue …

Transférer les compétences …

1970 : La formation devient une mission de l'ICV

Introduction du principe de formation professionnelle pris sur le temps de travail, le conseil d'administration inscrit la formation dans les missions de l'ICV

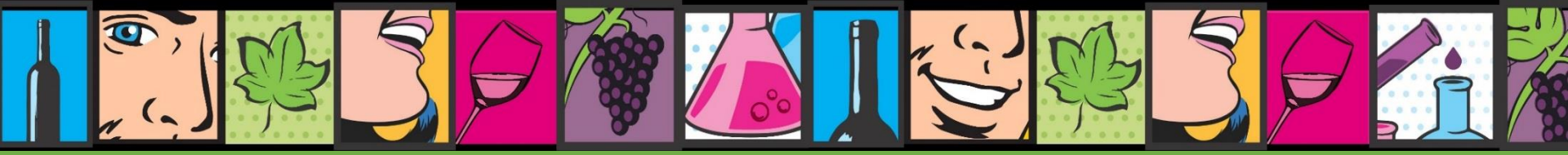
2003 : le 1er catalogue de formation

Ouverture de la formation à toute la filière viticole et œnologique

2005 : Début des partenariats Claude Bourguignon (bio), Pierre MASSON (biodynamie)…et certification OPQF

Et l'aventure continue …

ICV 1er formateur de la filière avec plus de 50 formations au catalogue, des formations sur mesure dans les entreprises (30 formateurs internes et nombreux partenariats)



Convaincus que c'est au vignoble que tout commence …

1976 : Sélections qualitatives au vignoble

1999 : Création du service viticole

2000 : Méthode Officielle d'Analyse sensorielle des baies

2009 : Oenoview®, la sélection parcellaire par satellite

2010 : I pilote® : outil de pilotage de l'irrigation

2011 : Le suivi technique viticole à l'année

Caves et domaines externalisent le suivi technique viticole

2012 : Guide technique des cépages résistants Européens

370 cépages étudiés dans 25 pays – 50 vins dégustés, avec la contribution de l'INRA et de l'IFV

Et l'aventure continue …

Les analyses, de + en + plus pointues …

1956 : 15 laboratoires (regroupés en 9 labos en 2016)

Aujourd'hui 9 laboratoires. Exemple provence : 62 paramètres, 120000 éqanalyses, 1 million de paramètres (paramètres de base, OTA …)

1996 : Création du laboratoire « contrôles des matières sèches »

Mesures sur Bouteilles, bouchons, outres. Tests sensoriels. Aujourd'hui mesures sur les capsules à vis.

2003 : La chromamétrie pour normer la couleur des vins rosés

Passage de l'absorbance (DO) à la mesure objective de la couleur telle qu'elle est perçue par l'œil humain. 3 critères : Luminosité, intensité du rouge, intensité du jaune. Aujourd'hui adoptée dans plusieurs cahiers des charges clients.

2005 : Mesure de l'oxygène (dissolution et consommation)

Aujourd'hui de nombreux diagnostics sur tout le process

2011 : Dosage de l'éthanal (réduction des sulfites)

Aujourd'hui en provence, utilisation régulière de mesure comme « Alerte » pour piloter plus efficacement le sulfitage.

L'aventure continue … polyphénols par IRTF …

Qualité et développement durable au service de la filière

1993 : Directive Hygiène 93/43 « Hygiène et sécurité alimentaire »

1994 : Création du service Qualité

HACCP et début des certifications ISO9002…

2003 : Agriconfiance

engagements réciproques entre caves coopératives et leurs adhérents

2007 : Vignerons en Développement Durable

démarche collective de développement économique dans le respect des personnes et de l'environnement

2010 : Bilans carbone

Une 50aine de bilans carbone dans toute la France

2011 : Trophée de l'agriculture durable pour VDD

Pour la démarche et le label
cédés par l'ICV à l'association VDD

L'aventure continue … avec la RSE

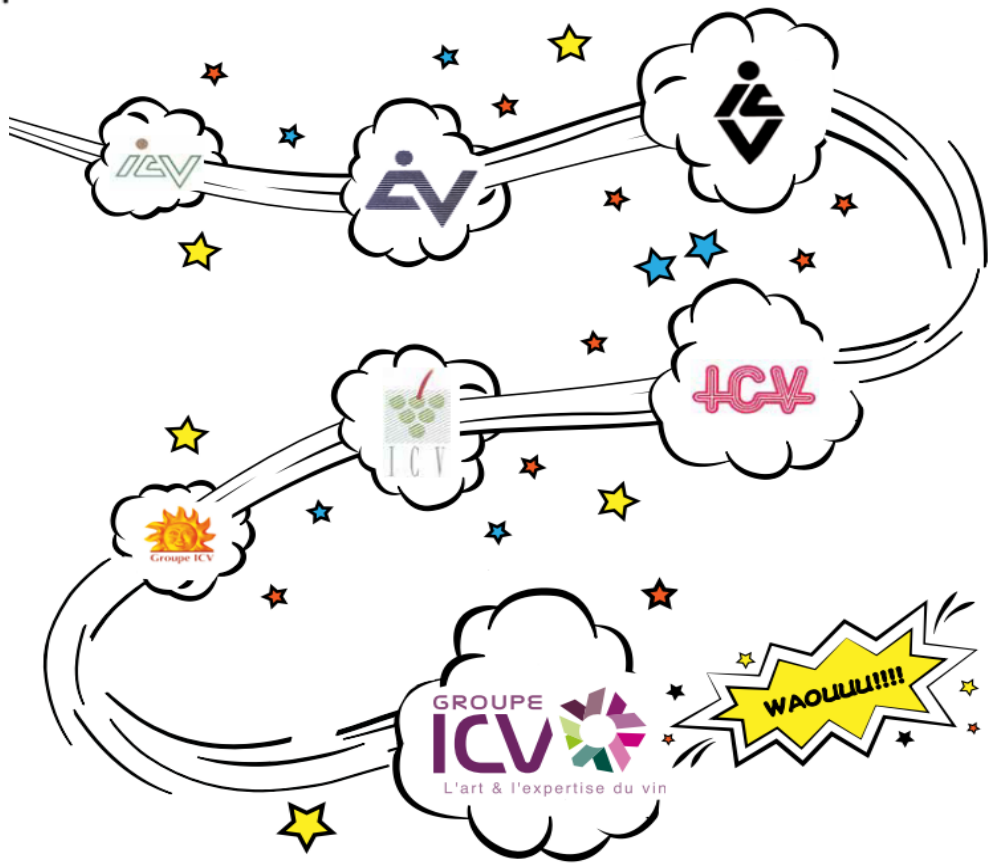
Les évènements ICV PROVENCE

Créer des échanges, s'ouvrir vers le monde de la technique

JANVIER	Présentation du millésime Provence
MARS	Panel de dégustation Pro et Amateur
AVRIL	Voyage d'étude (tous les 2 ans)
MAI	Observatoire des vins internationaux
JUIN	Matinée technique
JUILLET	Soirée côté cour
EN SAISON	Tendances du millésime (avril – octobre)
NOVEMBRE	Catalogue des formations

DEPUIS 70 ANS

1946 / 2016 : L'AVENTURE CONTINUE !



Matinée technique «De la Vigne au Verre» 2016

Centre Œnologique de Provence

Golf de Barbaroux, Brignoles

Vendredi 17 Juin 2016 – 9h00

9h00 - Café de bienvenue

9h30 – Début des conférences

Lever de rideau sur les démarches RSE :**
(QUALITE-RSE) Sébastien NARJOUD
Consultant RSE, GROUPE ICV
**Responsabilité Sociétale des Entreprises

ICV 1946-2016 : 70 ans d'expertises et d'innovations. L'aventure continue !
(INTRODUCTION) Laurence HUGOU,
Directeur ICV Provence

La perspective Rosés « de Garde » en Provence
1er état des lieux
(RECHERCHE / EXPERIMENTATION)
Laure CAYLA, IFV Pôle National Rosé
Centre du Rosé, Vidauban

ECOPHYTO : Mise en perspective des pratiques de 9 fermes viticoles en conventionnel, Bio et Durable
(VITICULTURE) Jean Jacques BALIKIAN
Directeur de l'Association des Vignerons de la Ste Victoire

Clos Cibonne, « Tibouren de garde» depuis 1930 (TEMOIGNAGE) M. Claude DEFORGES
Vigneron, propriétaire du Clos Cibonne, Le Pradet

Le succès d'Estandon Légende
(TEMOIGNAGE) Gaétan HAWADIER
Directeur marketing, Estandon Vignerons

Le QOQCP* de l'ACIDIFICATION
(OENOLOGIE) Daniel GRANES
Directeur Scientifique, GROUPE ICV
*Quoi, Quand, Où, Comment, Pourquoi?

12h15 – Dégustation Rosés « de garde » et Bulles de Limoux *(fêtons nos 70 ans!)*

13h00 - « Menu du marché » sur la Terrasse